CORREIO DO POVO

Culinária brasileira

Estreia hoje a coluna do chef Roberto Alves, que trará, todos os domingos, receitas e histórias da cozinha do Brasil

O que vem por aí

Entre as novidades do *streaming*, estão séries de sucesso e filmes que ganham audiências cada vez maiores

Engajamento social

Ao longo de sua história, o **Correio do Povo** participou de inúmeras ações em prol de demandas coletivas

ANO 130
Nº 125
PORTO ALEGRE,
DOMINGO
2/2/2025



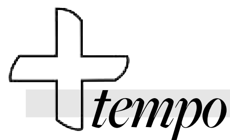
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00



FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA

Cuidados na escolha

A criação de cães exige práticas adequadas e amor pelos animais. No caso de cachorros de raça, saber em qual canil confiar também é importante. Saiba como reconhecer um bom criador e quais procedimentos deve-se observar



Domingo será de sol, nuvens e calor

O sol aparece com nuvens no Rio Grande do Sul, mas parte do Estado terá até momentos de céu claro. Tempo firme segue predominando, ou seja, sem previsão de chuva em todas ou quase todas as cidades. Chance menor de instabilidade isoladíssima ao norte gaúcho. A tarde será de calor. O Oeste e o Noroeste serão as áreas mais quentes com máximas em várias cidades ao redor e acima dos 35ºC. Em Porto Alegre, sol e nuvens esparsas durante a procissão de Navegantes com 27ºC às 9h da manhã e 31ºC ao meio-dia.

Previsão para Porto Alegre:

DOMINGO	SEGUNDA
21º 33º	22º 35º



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

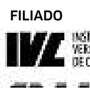
DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



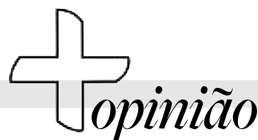
Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Foto: Pedro Piegas | Texto: Paulo Mendes

As tarrafas da vida

É chegada a hora de preparar as tarrafas e jogá-las na água, seja do mar, dos rios ou das lagoas. É verão, seja com sol ou chuva, é o momento de deixar aflorar nossa alma de pescador e soltar o braço e depois ir puxando com calma e perícia. É preciso ter olhos de águia, vislumbrar o cardume e "vuuu", lá desceu a tarrafa de trança fina, abrindo os braços e mergulhar no mar, num abraço firme, encharcado e sedutor. Um abraço de buscas frenéticas de quem esperou tanto tempo para voltar a estar de novo à beira da água. Ah, as pescarias desses verões abafados e tórridos, de presente e memória, o peixe frito na companhia de amigos e familiares, o pirão, o marulho das ondas, as risadas, a alegria das férias, as gaivotas fazendo algazarras na praia e a gente ali, interagindo com os elementos naturais. Às vezes, amigos e amigas, precisamos nos transformar em pescadores de sonhos e de ilusões nestes primeiros meses do ano. Se, ao trazer à tona a tarrafa e não vislumbrarmos peixes, que venham então esperanças e ânimo para enfrentar tudo de novo. Um árduo ano nos aguarda e é preciso buscar forças nessas litorâneas tarrafeadas da vida.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Mauren Xavier

Eleições agitam Congresso

O sábado será movimentado na política nacional com a eleição para as presidências da Câmara dos Deputados e do Senado para os próximos dois anos.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS - nº 367087



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Gauchão sem surpresas

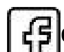
Grêmio, Inter e Juventude lideram seus grupos nesta primeira fase do Gauchão. Apesar de futebol não ter lógica, os três são favoritos ao primeiro lugar.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:

 @correio_dopovo  CorreioDoPovo  correiodopovo  correiodopovoplay  (51) 99319-2245  Correio do Povo

A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:



bella+

REDESCOBRIR A CIDADE

Campanhas sociais ao longo de sua história

Por inúmeras vezes desde a sua fundação, o **Correio do Povo** se mobilizou em prol de demandas coletivas que acabaram resultando em melhorias importantes para a população do Rio Grande do Sul. Confira algumas.

POR CRISTIANO ABREU

FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA



O Monumento ao Expedicionário, localizado no Parque Farroupilha, foi construído depois de uma campanha lançada pelo Correio do Povo após o fim da Segunda Guerra Mundial para homenagear os combatentes brasileiros que lutaram no conflito

A representatividade do **Correio do Povo** perante a sociedade gaúcha se estende além da credibilidade histórica dos conteúdos publicados. Por inúmeras vezes desde a sua fundação, a mobilização do jornal em prol de demandas coletivas resultou em melhorias importantes para a população do Rio Grande do Sul.

CARTÃO-POSTAL

Um dos símbolos de Porto Alegre, o Monumento ao Expedicionário foi construído no Parque Farroupilha depois de uma campanha lançada pelo Correio do Povo. A ideia de homenagear os combatentes brasileiros na 2ª Guerra Mundial surgiu logo após o fim do conflito, em 1945.

O diretor do jornal na época, Breno Caldas, se mobilizou para que fosse construído uma espécie de "arco do triunfo" como reverência aos soldados da Força Expedicionária Brasileira (FEB) que haviam lutado contra o Eixo e retornam ao país. Muitos destes "pracinhas" eram gaúchos.

Caldas liderou o movimento que gerou um concurso público para a elaboração de uma edificação que marcasse o fato. Esta foi a manchete daquele 25 de maio de 1946: "Lançada, ontem, pelo Correio do Povo em brilhante assembleia popular a campanha Pró-Monumento ao Expedicionário".

A notícia aprofundava: "O governo e o povo do Rio Grande do Sul, representados na memorável assembleia de ontem à noite, hipotecaram seu irrestrito apoio moral e material à iniciativa do 'Correio do Povo' fazendo sua esta campanha de exaltação à FEB cujo clímax será a construção". No ato de lançamento da campanha, Caldas discursou: "O monumento não deve apenas exaltar a glória militar da FEB, mas ser o símbolo de um Brasil, digno e livre, e do povo brasileiro, sempre unido contra a brutalidade e opressão".

Integraram a comissão executiva pró-monumento, além de Breno Caldas, Alcides Gonzaga, Salathiel Soares de Barros e Alexandre Martins da Rosa. O concurso foi vencido pelo arquiteto e escultor pelotense Antônio Caringi, o mesmo criador da Estátua do Laçador.

O lançamento da pedra fundamental ocorreu em 1946 e a construção foi concluída em 1957. O CP mancheteou na edição de 18 de junho: "Esplendor e civismo nas cerimônias inaugurais do Monumento ao Expedicionário do Brasil".

HOSPITAL DA CRIANÇA

Na década de 1940, Porto Alegre se ressentia de locais especializados no atendimento pediátrico. Assim, nasceu a ideia do Hospital da Criança Santo Antônio, encampada pelo CP e levada a termo pelo médico Décio Martins Costa.

O projeto arquitetônico, de 1944, é de autoria de Christiano de la Paix Gelbert, conhecido arquiteto que trabalhou na Prefeitura Municipal de Porto Alegre de 1925 a 1953. O local escolhido para a construção foi um terreno na Avenida Ceará, à época considerada de localização estratégica "na entrada da Capital", o que facilitaria a chegada de pacientes do Interior.

O prédio, com 9.950 metros quadrados, foi inaugurado em 1953. No início, operou como centro médico ambulatorial voltado a infecções, porém, ao longo dos anos, tornou-se hospital pediátrico de referência estadual.

A casa de saúde manteve atividades no endereço até 2002, quando contava com 266 leitos e ofertava 45% dos atendimentos a crianças do Interior. Incorporado à Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre naquele ano, foi transferido para junto do complexo hospitalar da entidade no Centro Histórico. O atual Hospital da Criança Santo Antônio (HCSA) hoje é referência na região Sul.

O prédio histórico no bairro São Geraldo resiste ao tempo. Hoje, é parte de projeto privado de revitalização do Quatro Distrito que inclui transformação da estrutura em complexo multiúso.

LA SALLE PÃO DOS POBRES

O apoio do CP às causas sociais contribuiu também para o surgimento do Pão dos Pobres. Em 20 de outubro de 1929, o jornal fez ampla cobertura fotográfica do Dia da Flor, liderada pela filha do presidente do Estado, Alzira Vargas. Na campanha, que envolveu "senhoritas da sociedade" porto-alegrense, eram distribuídas flores e recebidos donativos. Os 30 contos arrecadados permitiram a conclusão do edifício que ainda hoje abriga jovens de famílias carentes.

CRÉDITO DE **VEÍCULOS**

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 800.000,00	R$ 3.314,40*
R$ 700.000,00	R$ 2.900,10*
R$ 600.000,00	R$ 2.485,80*
R$ 500.000,00	R$ 2.071,50*
R$ 400.000,00	R$ 1.657,20*

140 meses*

SIMULE AGORA



Juntos para Investir.

HS consórcios

Criação de cães exige responsabilidade

Cuidados adequados e amor pelos animais são fundamentais na hora de comprar ou adotar um companheiro de quatro patas. No caso de cachorros de raça, a escolha de um canil de confiança também é importante



DORA ZETT / SHUTTERSTOCK / CP

POR VITÓRIA MIRANDA

Buscar um companheiro de quatro patas normalmente traz algumas dúvidas. Comprar ou adotar? Onde procurar?

Clarice Oliveira, presidente da Federação Cinológica do Rio Grande do Sul (Fecirs), afirma que não vê motivo para conflito entre quem prefere adotar e quem escolhe comprar. Em ambos os casos, se o ponto em comum é o amor pelos animais, para ela o que importa é a responsabilidade do criador que entrega o cachorro e do novo tutor que vai assumir a guarda do bichinho.

"Infelizmente existe essa imagem errada de que o criador de cães de raça é contra a adoção. A maioria dos criadores adota, tem um cachorro de raça não definida em casa e ajuda a causa dos animais de rua. Nos eventos (exposições e campeonatos de cães de raça) sempre recolhemos doações de ração para passar para as ONGs", explica Oliveira.

COMO IDENTIFICAR UM CRIADOR RESPONSÁVEL

No caso dos animais de raça, há uma diferença fundamental entre a criação adequada e a simples "reprodução" para venda. Por isso, se for comprar, é importante se certificar de que o criador é honesto e responsável. Os criadores de cães, muitas vezes biólogos, veterinários ou simplesmente entusiastas, são pessoas que tem como *hobbie* a preservação das raças de cães existentes no mundo, podendo ocasionalmente vender os filhotes ou cães adultos de sua criação.

Quando desenvolvido com seriedade, o trabalho do criador de cães não é movido exclusivamente pelo objetivo financeiro, pois há uma série de cuidados com o bem-estar e a saúde dos animais que são incompatíveis com uma geração de renda recorrente. "A minha criação não tem um objetivo exclusivo comercial. Não é o foco. Isso é importante porque, quando o foco é apenas comercial, o criador fica fadado ao erro", defende João Batista, veterinário e criador de cães. No canil Jota Jota, que é administrado pelo veterinário em Osório, ocorrem no máximo três ou quatro ninhadas por ano. A criação de Batista é voltada ao treinamento dos cachorros para competição em eventos de apresentação de cães de raça.

Segundo Batista, quando o criador não tem conhecimento em genética ou não se importa com isso, pode cometer práticas indevidas como o cruzamento repetido de cães com grau de parentesco muito próximo e que já tenham alguma predisposição para doenças. "Existem conceitos técnicos como a consanguinidade que geram polêmica. O cruzamento entre parentes não tem problema desde que seja feito de forma responsável", diz o criador. Segundo o veterinário, é necessário ter conhecimento sobre a saúde do animal por meio de exames genéticos prévios.

"Quando não conheço essa genética, posso estar selecionando uma doença, como problemas cardíacos. Quando não há consanguinidade, os filhotes saem mais heterogêneos e isso é importante que se faça de forma periódica justamente para não ter consanguinidade alta na criação. Na terceira ninhada de cruzamento entre consanguíneos os cães saem quase idênticos e a probabilidade de doenças aumenta, por isso essa prática não deve ser repetida em ninhadas seguidas", explica Batista.

BOAS PRÁTICAS E CONHECIMENTO

A criação especializada envolve diversas práticas e conhecimentos, que vão desde a vacinação dos cães, disponibilização de um espaço amplo ao ar livre para promover a saúde e o bem-estar dos animais, estudos genéticos, tratamentos médicos, exames genéticos em possíveis pares reprodutores para verificar a predisposição a doenças e as características desejáveis, manejo do cruzamento, armazenamento de esperma em alguns casos, nutrição e cuidados especiais com a cadela em gestação, cuidados especiais com os filhotes, e, posteriormente, o treinamento dos cães para a convivência em matilha, quando é o caso, e com os humanos.

Para certificar o trabalho de um criador de cães, existem os Kennel Clubs, associações regionais de canis. Existem também as federações estaduais, que regulam os Kennel Clubs, e a Confederação Brasileira de Cinofilia (CBKC), entidade nacional. A CBKC, por sua vez, responde para a Federação Cinológica Internacional (FCI).

Estas instituições funcionam como uma espécie de cartório, onde os criadores registram a existência de cada animal. Elas também são responsáveis por estabelecer padrões para criação, emitir pedigrees e promover a exibição e premiação de cães de raça no Estado. No Rio Grande do Sul, por exemplo, existem cinco Kennel Clubs, localizados nos municípios de Porto Alegre, Guaíba, Pelotas, Santana do Livramento e Caxias do Sul.

Para quem quer um cão

- Conhecer o canil e conferir se há espaços ao ar livre, com áreas de sol e sombra para os cães;
- Conhecer o criador e tirar dúvidas;
- Conferir comprovantes de vacinação;
- Solicitar teste genético para conhecimento da saúde do animal;
- Solicitar o Pedigree (se for um cachorro de raça);
- Conferir se o canil é registrado ao Kennel Club;
- Dar preferência para criadores com formação na área, se possível veterinários ou biólogos;
- Certificar-se de que a raça do cão é adaptável ao espaço que você tem e que o comportamento padrão é compatível com o que você espera;
- Dar preferência para criadores que participem de feiras e campeonatos, pois estes eventos são rigorosos na exigência de cuidados com a saúde do cão;
- Assegurar que você e demais pessoas que cuidarão do pet terão tempo e disposição para atender ao novo amigo.

Instituições ajudam na segurança

O Kennel Club de Porto Alegre se chama Kennel Club do Rio Grande do Sul (KCRGS), pois foi a primeira associação de cinofilia do Estado. Prestes a completar 80 anos de fundação, em março de 2025, hoje o Kennel Club é o 4º maior do Brasil em número de pedigrees emitidos, com 5 mil criadores associados. De acordo com Pedro Lang, atual presidente do KCRGS, "critérios de ética e cuidado na criação são fundamentais, sendo importante o rigor com saúde e higiene, tanto dos cães como do espaço que eles vão ocupar". O presidente do Kennel Club explica ainda que há uma ouvidoria interna na associação aberta para denúncias de possíveis maus-tratos ou práticas indevidas, que ele faz questão de acompanhar de perto. Quando ocorrem casos deste tipo, o Kennel Club entra em contato com o criador e solicita a adequação às normas exigidas, podendo levar à exclusão do criador da associação, caso a orientação não seja respeitada.

As instituições mencionadas acima não fazem a fiscalização dos espaços e condições de criação. De qualquer forma, são importantes porque exigem exames genéticos e realizam análises morfológicas para comprovar a raça dos animais durante os campeonatos de exibições de cães. Também não há uma exigência legal para que criadores de cães sejam veterinários, biólogos ou tenham algum tipo de formação na área. Apesar de não haver obrigatoriedade, existem diversos cursos técnicos e eventos informativos promovidos pelos próprios Kennel Clubs. João Batista, criador de cães, lamenta que hoje não exista uma fiscalização por parte de órgãos reguladores do Estado sobre a atuação dos criadores, para garantir as práticas adequadas de cruzamento e evitar maus-tratos, por exemplo.

Apesar de não haver uma única forma de atestar que o canil respeita as boas práticas de criação, quem está disposto a adquirir um pet pode tomar alguns cuidados. O presidente do KCRGS também ressalta a importância de escolher bem a raça do cachorro. "A pessoa tem que ter em mente o que quer e se o cachorro vai atender essa expectativa. Tem muitas pessoas que vêm e dizem que querem um cachorro pequeno porque moram em apartamento. Mas os espaços têm que ser medidos pelo temperamento e não pelo tamanho do animal. Yorkshire é muito enérgico, enquanto o Akita é dez vezes maior e vive melhor em um apartamento", contextualiza Lang.

FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA



Ao escolher a raça do cão, é importante levar em conta o temperamento do animal e não, necessariamente, seu tamanho

Curiosidades

■ **Pedigree:** documento oficial do cão fornecido pela CBKC, uma espécie de carteira de identidade do animal de raça. Atesta que o cão tem a série padrão de características genéticas da raça e serve para que o canil possa comprovar a raça aos novos tutores.

■ **Microchipagem:** sistema de identificação via microchip, implantado por uma agulha entre as escápulas do cão. Ao contrário do que se possa imaginar, o microchip não funciona como um GPS. Ele serve apenas para armazenar importantes do animal, como nome, raça, sexo, idade, carteira de vacinação, histórico de consultas e doenças. Também reúne informações do tutor ou tutora do pet. O microchip contribui para a recuperação de animais perdidos e para a redução do abandono, já que a identificação ajuda a provar quem é a pessoa responsável pelo animal.

rede aleluia
Porto Alegre
FM 100.5
Sua mensagem de fé para todos os dias
Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.
Baixe o App: REDE ALELUIA
Acesse: REDEALELUIA.COM.BR
Ligue e participe: (51) 3284.0778
Comercial: (51) 3284.0773

Uma história de amor aos animais

João Batista Pereira Junior se tornou criador de cães aos 16 anos de idade, quando ganhou sua primeira cadela, a Nala, da raça bull terrier. A paixão pela atividade de criador começou um pouco antes, quando teve a oportunidade de visitar, na companhia do pai, uma exposição especializada no Estádio Cinófilo do KCRGS, na zona sul de Porto Alegre. De lá para cá, são 22 anos de uma trajetória ligada ao universo cinófilo. "Logo depois de ganhar a Nala, comecei a estudar medicina veterinária e, em seguida, iniciei a mentoria de criadores que o próprio canil que vendeu a Nala oferecia", relembra.

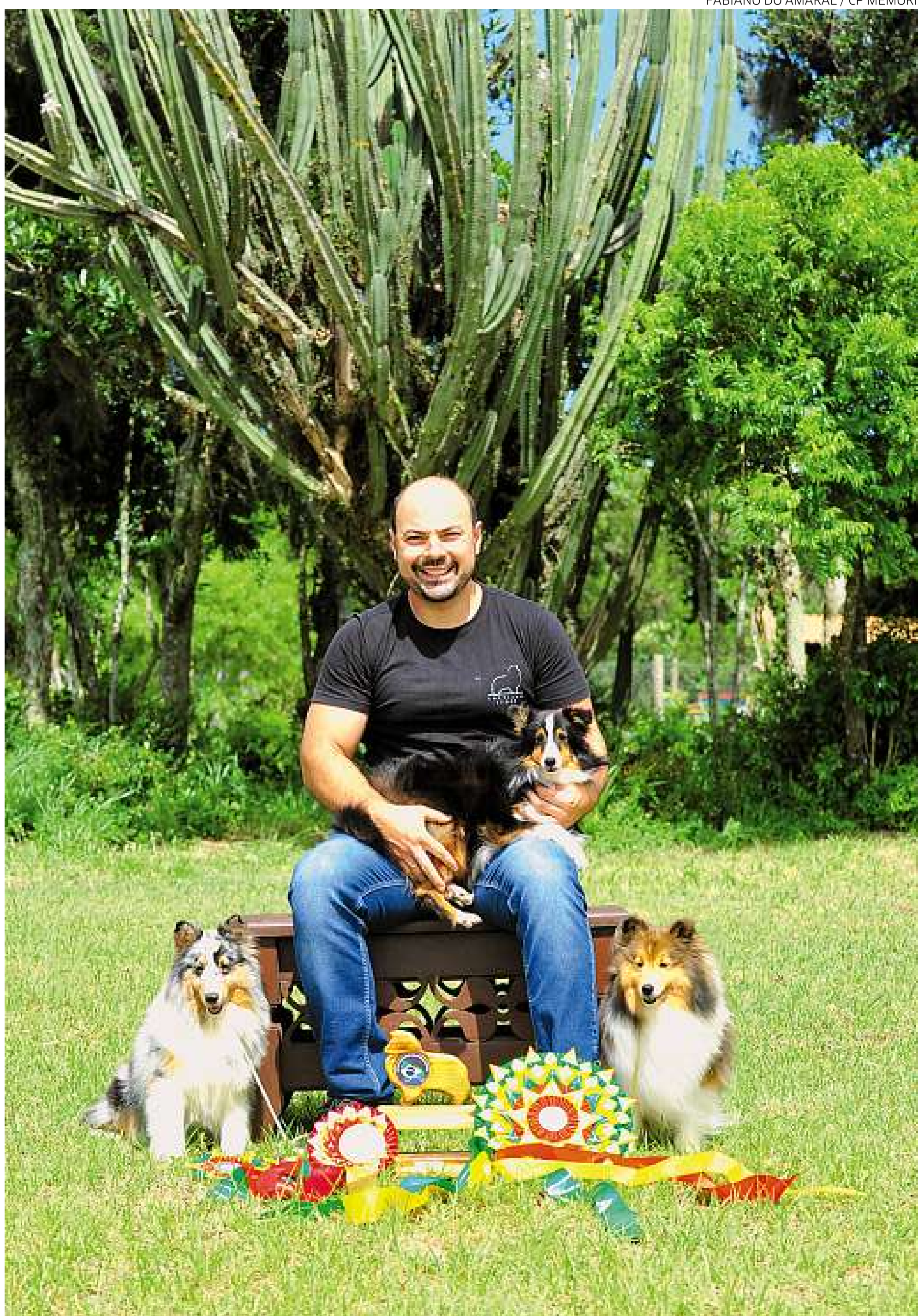
Com o tempo, resolveu mudar-se para o Interior e instalou-se no sítio em Osório, onde mora até hoje. A decisão foi guiada pelo desejo de morar no campo e, também, pelo objetivo de proporcionar bem-estar aos cães de sua criação. Hoje, cria cães da raça pastor-de-shetland. Ele precisou ir atrás do segundo pastor-de-shetland com uma criadora no Canadá, que indicou o contato de uma rara criadora desta raça no Brasil, permitindo o cruzamento e a primeira ninhada.

Depois da Nala, o veterinário parou de criar o bull terrier, pois a raça não se adapta à vida em matilha. Atualmente é especializado na criação do pastor-de-shetland, com foco no treinamento dos animais para participação em campeonatos.

ACOLHIMENTO E ADOÇÃO

Outra opção para quem busca um novo animal de estimação são as ONGs, canis municipais e pessoas físicas que fazem recolhimento de cães de rua. A adoção destes bichinhos, em sua maioria sem raça definida (SRD), é um ato de solidariedade. Por falta de investimento das prefeituras em espaços e pessoal qualificado, nem todos os animais de rua são acolhidos pelos canis públicos e o trabalho acaba recaindo para as ONGs e sociedade civil. Em Porto Alegre, a prefeitura promove o programa "Me Adota", que oportuniza a adoção de animais albergados na Unidade de Saúde Animal Victoria (USAV). A unidade de saúde também oferece castração a animais de tutores que possuam Número de Identificação Social (NIS) ou Bolsa Família.

FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA



Com 22 anos de trajetória no universo cinófilo, João Batista Pereira Junior hoje tem um sítio em Osório onde mora e cria cães

Conheça algumas raças e suas características

Uma pesquisa chamada PetCenso 2023, realizada pelo grupo privado Petlove, apontou as raças de cães mais frequentes no seu cadastro de clientes.

■ **1º Sem Raça Definida (SRD) – 40%**
Os chamados "vira-latas" são os mais populares no Brasil. Esse grupo pode apresentar características físicas e comportamentais muito distintas, variando de indivíduo para indivíduo, justamente porque seu padrão genético é heterogêneo.

■ **2º shih-tzu – 12%**
Os shih-tsu, raça chinesa originária do Tibete e muito amada no Brasil, são muito dóceis e apegados aos donos, mas podem apresentar temperamento difícil.

■ **3º yorkshire-terrier – 5%**
Os pequenos yorkshire-terrier, com pelagem caramelo e preto, também estão muito presentes no Brasil. Eles são dóceis, inteligentes, fiéis, ativos, adoram nadar e brincar, mas também podem apresentar temperamento difícil por serem superprotetores com os donos.

■ **4º spitz alemão (ou Lulu da Pomerânia) – 4%**
Amigo, inteligente, brincalhão e bastante enérgico, o Spitz alemão está presente em 4% dos lares brasileiros. Costuma latir bastante e pode estranhar outros animais ou crianças.

■ **5º buldogue francês – 3%**
Originados na Inglaterra no século XIX, a partir do buldogue inglês, são muito dóceis e dependentes dos donos. Por conta do focinho achatado, a raça tem predisposição a problemas respiratórios e requer alguns cuidados extras em caso de temperaturas altas, como aparelho de ar condicionado, toalha úmida, manta de resfriamento, quantidade suficiente de água, para evitar o superaquecimento.

Ainda de acordo com a pesquisa, outras raças mais comuns no Brasil são lhasa apso – 3%; poodle – 3%; golden retriever – 3%; pinscher – 2% e dachshund – 2%.

Os cães na história

Os cães são a primeira espécie domesticada pelo ser humano de que se tem conhecimento. A espécie de cães domésticos, chamada *canis lupus familiaris*, teve origem na Europa por volta de 20 a 40 mil anos, por meio de um processo de diferenciação ocorrido a partir da espécie *canis lupus*, os populares lobos-cinzentos, presentes nos Estados Unidos, Europa, Ásia e Canadá.

A explicação mais aceita pela ciência é que os lobos se aproximaram de grupos humanos nômades em busca de restos de comida e, com o passar do tempo, acabaram desenvolvendo uma relação simbiótica com os humanos.

Já a datação e localização dos primeiros cães domesticados é uma informação complexa, com algumas dúvidas por parte da comunidade científica. Um estudo recente de 2017, publicado na revista científica Nature Communications, indicou que os cães existentes hoje podem ser descendentes de um único grupo de cães europeus. Pesquisas anteriores apontavam que os primeiros cães domesticados surgiram em lados opostos da Eurásia há mais de 12 mil anos e que os cães asiáticos teriam migrado posteriormente com os seres humanos para o ocidente, espalhando-se para o restante do planeta.

As chamadas "raças" de cães domésticos existentes hoje surgiram a partir da seleção intencional promovida por grupos humanos a partir da percepção de que os cães poderiam ser úteis em suas atividades. Assim, surgiram aproximadamente 400 raças diferentes, que podem ser classificadas em cinco grandes grupos, lembrando que algumas raças podem se encaixar em mais de um grupo.

Confira os cinco grupo e algumas de suas respectivas raças no site do **Correio do Povo** escaneando o QR abaixo:



As conexões para entender a volta

Para tentar achar uma explicação do porquê de Neymar, aos 32 anos, escolher o Santos e não outro centro, é preciso olhar adiante e para trás.

POR JOÃO PAULO FONTOURA

YASUYOSHI CHIBA / AFP / CP



Depois de duas experiências na Europa e uma no futebol árabe, Neymar decidiu voltar para o Brasil e para o Santos, clube que o revelou. Além de retomar a carreira, no horizonte do jogador, está a Copa do Mundo de 2026

Doze anos separam a saída e a volta de Neymar à Vila Belmiro. Desde a venda ao Barcelona por 57 milhões de euros, muita coisa mudou. O Santos, recém-saído da Série B, ficou com Pelé somente nas melhores memórias ou na inteligência artificial, como no vídeo institucional pré-anúncio do retorno do craque ao Brasil. O anúncio, aliás, foi feito pelo presidente em uma rede social própria do dirigente e não do clube, o que diz muito sobre os tempos atuais. O Barça também mudou. Segue místico, mas sem a magia no trio Messi, Suárez e Neymar. A Seleção Brasileira não tem mais nem sequer o resquício de prestígio de quando ganhou a Copa das Confederações naquele mesmo 2013 que Neymar deu esperanças de faturar também uma Copa do Mundo. Vieram as de 2014, 2018 e 2022 e todas com expectativa altíssima em cima dele, mas sem final feliz em verde-amarelo. Ou seja, em pouco mais de uma década, o futebol também se transformou e Neymar está inserido nesse contexto.

Ao abrir mão de contar com o jogador, o Al Hilal, que havia despendido 160 milhões de euros no meio de 2023 para tirá-lo do Paris Saint-Germain, sinaliza que nem o milionário mundo árabe, em tese, aceita o custo benefício atual do atacante. Então, por que o Santos aceitaria um contrato de apenas cinco meses, uma vez que as grandes competições como Brasileirão e Copa do Brasil são decididas somente no segundo semestre? A resposta, se é que existe, é somente uma. Pode estar bem antes de o "Menino Ney", alcunha pejorativa dado o comportamento dentro e fora de campo, virar um astro da bola. Na verdade, bem antes de o menino virar um jogador capaz de despertar sentimentos dos mais distintos por quem atua ao lado dele, contra ele ou de quem simplesmente o vê jogar.

O mesmo Marcelo Teixeira, responsável por anunciar ao mundo a volta de Neymar ao Santos, era também o mandatário do clube tempos atrás quando o projeto de craque ainda adolescente teve o primeiro contrato assinado com o Peixe. E virou milionário.

Sim, foi antes dele completar 15 anos que a família do craque viu o primeiro milhão na conta bancária. Passadas duas décadas, aquele gesto está no cerne da hipotética explicação para que a Baixada Santista e não a Europa seja o destino escolhido pelo próprio jogador para buscar uma retomada na carreira. Em Santos e no Santos, Neymar está "em casa". É no vestiário, no gramado, na energia e no carinho da Vila Belmiro que ele concentra a sua confiança para voltar à forma que o fez apontar os holofotes por onde passou.

Assim como Teixeira colocou todas suas fichas no "Menino da Vila" criando um "Plano Neymar" para poder pagar um alto salário já em 2010, agora o movimento atual se repete na mesma ótica e com algo intangível, somado claro, ao alto investimento de parceiros para pagar os custos de um negócio envolvendo um nome desse quilate. "O Santos acredita que pode convencê-lo a voltar a ser feliz ali e sim, ficar mais tempo, quem sabe até a Copa do Mundo", revela Paulo Vinícius Coelho, colunista do UOL e entusiasta da possibilidade.

"O Santos está ganhando com a volta dele antes de ele jogar. Foram quase 10 mil novos sócios em 24 horas. O mundo está de novo com os olhos voltados para cá. E, com tudo isso, até agora o clube crê valer a pena", conta Felipe Camargo, do Canal De Olho no Peixe.

Passados os cenários artificiais de PSG e da Arábia Saudita, a volta surge como uma tentativa de reconexão com o que ele viveu no Santos e no Barcelona, algo mais próximo a um futebol genuíno. Resta saber se este lhe dará nova chance depois de tanto tempo desperdiçado.

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER
RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br
Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532
Google Play
App Store
OFERECIMENTO:
banrisul SOLUFIX
TEMPO E PLACAR: AMRIGS
COMENTÁRIOS: Dália Alimentos
TORCIDA: Galeazi Sul Metais Não Ferrosos — Martinox Sul Aço Inoxidável
CRAQUE DO JOGO: Trilegal
Plena


gastronomia
Leia mais em correiodopovo.com.br/**gastronomia**

Andreia Gentilini
gastronomia@correiodopovo.com.br



Alvarinho no verão

A Alvarinho é uma uva branca que tem origem na região do noroeste de Portugal, mais especificamente no Vale do Minho, área que inclui a sub-região de Monção e Melgaço, no Vinho Verde, e também na Galícia, Espanha, onde é conhecida como Albariño. No Brasil, é uma uva cada vez mais explorada pelas vinícolas brasileiras entregando vinhos com excelente relação custo benefício.

Os vinhos Alvarinho se destacam principalmente pela sua complexidade aromática, frescor e boa acidez que combinam muito bem com o paladar do brasileiro e com o verão. Com aromas de frutas cítricas, como limão e laranja, e notas florais e minerais, costumam ter acidez bem equilibrada, que dá um toque refrescante. Dependendo do produtor e do envelhecimento, alguns Alvarinhos podem apresentar notas de pêssego, maçã verde ou até uma leve sensação de salinidade.

O estilo pode variar, mas, no geral, é um vinho leve a médio em corpo, ideal para ser consumido jovem, embora alguns Alvarinhos mais estruturados possam envelhecer bem. É uma excelente opção para acompanhar pratos de frutos do mar, ceviches, sushi e até pratos com queijo.

VINHOS VERDES

Os vinhos verdes são uma categoria de vinhos típicos de Portugal, originários principalmente da região do Vinho Verde. O nome não se refere à cor do vinho, mas sim à característica de sua jovialidade e do aspecto da paisagem da região.

As uvas mais comuns para os vinhos verdes são o Alvarinho, Loureiro, Arinto, Trajadura e Avesso. O Alvarinho é uma das mais famosas, especialmente quando cultivada nas sub-regiões de Monção e Melgaço.

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES / DIVULGAÇÃO / CP



A região do Vinho Verde, em Portugal, abrange o noroeste do país, perto da fronteira com a Espanha, e produz um vinho conhecido por sua jovialidade

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES / CP



Anselmo Mendes: o ícone de Portugal

Anselmo Mendes é um dos enólogos mais respeitados de Portugal, e seus Alvarinhos são considerados alguns dos melhores do país e referência mundial. O produtor trabalha com vinhedos na região Vinhos Verdes e produz vinhos com grande elegância e potencial de envelhecimento, amplamente premiados e reconhecidos internacionalmente.

A vinícola Anselmo Mendes tem ambiente muito agradável, com a Serra do Gerez ao fundo, criando uma paisagem deslumbrante. Além de explorar a vinícola, os visitantes podem aproveitar para caminhar pelos vinhedos e apreciar a natureza ao redor. A arquitetura do local também é muito interessante, refletindo a harmonia entre tradição e modernidade.

Dicas | Provei e Amei

■ A Alvarinho vai muito além de Portugal e sou apaixonada pela versatilidade desta uva. A minha recomendação é uma volta ao mundo em cinco alvarinhos.

1. Anselmo Mendes Parcela Única 2021, Vinho Verde, Portugal. Escolhido recentemente como o melhor branco de Portugal, o Parcela Única está entre os maiores vinhos produzidos em todo o mundo. Sempre muito rico e complexo, exibe cítricos maduros, especiarias, notas de baunilha e tostado. Na boca é amplo, mas elegante, com textura macia sustentada pelo frescor típico. Importado pela Decanter.

2. Anselmo Mendes Contacto 2023, Vinho Verde, Portugal. A revista norte-americana "Food & Wine" elegeu o Contacto 2023, um Alvarinho produzido por Anselmo Mendes, como o melhor vinho branco de 2024. Disponível Armazém dos Importados.

3. Pazo Barrantes Albariño 2019, Espanha. Elaborado em Rias Baixas, na Galícia espanhola, é elaborado de um vinhedo dividido em oito parcelas ao redor da vinícola. Fincadas em solos graníticos e com idade média de 30 anos, este grande branco espanhol, com assinatura de Marqués de Murrieta, é vendido pela Worldwine no Brasil.

4. Hermann Alvarinho 2024, Brasil. Elaborado pela vinícola Hermann com uvas de Pinheiro Machado (RS), é boa referência de produtor que tem feito excelente trabalho com essa variedade no Brasil.

5. Bouza Albariño 2024, Canelones, Uruguai. É um verdadeiro símbolo da enologia uruguaia e foi o primeiro Albariño da América do Sul. O Bouza Cocó (Chardonnay + Albariño) é também um ícone da vinícola. Importados pela Decanter.

Vinho da semana

FOPPA & AMBROSI BRAZILIAN COLLECTION



REPRODUÇÃO / CP

■ O Vinho é uma expressão autêntica da inovação vitivinícola brasileira, destacando-se pela complexidade e frescor. Com origem em vinhedos selecionados da Serra Gaúcha, esse Alvarinho amadureceu por seis meses em barricas de carvalho francês e americano.


+gastronomia
Leia mais em correiodopovo.com.br/**gastronomia**

Roberto Alves
gastronomia@correiodopovo.com.br



Amor pela cozinha

Sou chef de cozinha e cozinheiro profissional desde o ano 2000. Minha formação é autodidata, pois nunca consegui copiar receitas nem fixar técnicas.

Cursei escola de gastronomia e variados cursos, depois fui em busca de conteúdos em lugares que considerei fontes de inspiração, passando por Portugal, Espanha, Marrocos e Itália. E, no resultado final desta busca, concluí que a culinária brasileira é poderosa. É uma das melhores e mais autênticas do mundo e, com toda certeza, tem um lugar reservado em um futuro muito promissor no universo da gastronomia internacional.

O resultado disto ficará registrado aqui, a partir de agora, no **Correio do Povo**, aos domingos com as receitas mais charmosas da culinária brasileira.

Cada receita e cada prato apresentados aqui serão acompanhados por uma história e uma origem que representam a culinária brasileira.

Espero sinceramente que este trabalho possa inspirar muito no fascinante caminho de descobrir a história dos pratos da culinária brasileira e seu sabor inigualável.

Seja um chef da sua própria cozinha. Prepare a receita – e repita até ficar no ponto que o seu paladar gostar. Não queira ser um gênio na cozinha, fazendo simplesmente uma só vez e esperando um resultado perfeito. Não copie receitas. Utilize-as como caminho para chegar ao melhor resultado. Faça do seu jeito. Coloque o seu tempero pessoal e vá direto ao ponto

Viva a culinária brasileira!

CRIS JAGMIN / CRISS STUDIODES / CP



Chef Roberto Alves ressalta a autenticidade da culinária brasileira e diz que certamente ela terá lugar promissor na gastronomia internacional

Prato Feito

CRIS JAGMIN / CRISS STUDIODES / CP



■ Histórias da comida brasileira estão registradas em “Prato Feito – a Culinária Brasileira e suas Origens”, livro lançado pela Lei Rouanet com patrocínio Brasilcap e Realização TAB Marketing Editorial. Neste trabalho, o chef Roberto Alves mergulha na gastronomia brasileira, revelando sabores, ingredientes e tradições. A obra não está disponível para comercialização, sendo possível solicitá-la (e-book ou físico) diretamente ao chef, pelo WhatsApp (51) 99964 7671.

CRIS JAGMIN / CRISS STUDIODES / CP



Vamos cozinhar! A Moqueca perfeita

Uma versão criada, testada e aprovada com a assinatura do Chef Marco Winter – residente do Novotel, meu amigo e parceiro em trabalhos de festas e eventos. Nada representa tão bem o sabor do Brasil quanto uma boa moqueca. Seja baiana ou capixaba, esse é um prato que nos representa perante a culinária mundial. Hoje trazemos uma receita simples, com dicas para você impressionar e saborear a sua “Moqueca perfeita”.

Escolha o peixe de sua preferência.
O segredo de uma moqueca perfeita começa no mercado. Prefira peixes firmes, frescos, normalmente peixes de couro que agregam um sabor mais intenso, mas se preferir somente filé, escolha peixes de carnes firmes, pergunte ao peixeiro qual peixe de carne mais firme para se fazer uma boa moqueca. Nossa sugestão é pintado, bagre ou filé de abadejo ou robalo. Se atente ao cheiro, o odor do peixe que deve ser suave, e, se comprar peixe inteiro, os olhos devem ser brilhantes. Se optar pelo filé, peça cortes mais altos para que resista ao cozimento.

Panela.
Preferencialmente, use uma panela de barro, mas se não tiver, pode usar qualquer outro tipo que seja funda para se fazer um ensopado. A minha sofreu um acidente e eu faço em uma frigideira alta de ferro. Fica ótimo também.

■ **INGREDIENTES PARA QUATRO PESSOAS**
- 1 kg de peixe em postas ou filés grossos
- 1 limão
- 2 dentes de alho
- 2 tomates maduros
- 1 cebola
- 1 pimentão verde (pequeno)
- 1 pimentão vermelho (pequeno)
- 1 pimentão amarelo (pequeno)
- 1 limão
- 1 molho de coentro
- 1 folha de louro
- 200 ml leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê
- 1 fio de azeite de oliva para refogar
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

■ **MODO DE FAZER**
- Primeiramente, tempere o peixe com metade do limão (reserve a outra metade), alho, sal e pimenta do reino, deixe marinar por 20 minutos.
- Pique bem miúdo, metade da cebola, 1 tomate e a metade dos pimentões.
- O restante dos vegetais corte em rodelas.
- Em uma panela, regada com azeite, refogue todos os vegetais picados.
- Sobre o refogado, coloque o peixe já marinado, regue com uma colher de azeite de dendê, cubra com os vegetais em rodelas por cima e depois com o leite de coco.
- Cozinhe em fogo baixo sem mexer, por 20 minutos.
- Depois, finalize isso com a outra colher de azeite de dendê e desligue o fogo, acrescente o coentro picado (se não gostar, troque o coentro pela salsa verde fresca) e esprema a outra metade do limão e sirva.

DICA DE OURO
As camadas dos legumes picados devem cobrir bem os espaços da panela, para evitar que o peixe grude, além de distribuir melhor o calor durante cozimento. Cozinhe isso sem mexer. Resista á tentação, você consegue...

PULINHO DE GATO
Durante o cozimento, é possível secar ou baixar muito o caldo. Faça um caldo a parte, com as aparas ou sobras do peixe para acrescentar, se necessário, e se sobrar, faça um pirão acrescentando um pouco de farinha de mandioca, a rainha do Brasil.

Bom proveito! Sirva isso com um sorriso no rosto. Vai ficar melhor ainda.

NETFLIX / DIVULGAÇÃO / CP



Um dos destaques do *streaming* é a quinta e última temporada da série de sucesso 'Sintonia', com os três amigos na periferia de São Paulo

O que vem por aí no seu streaming

Entre as novidades nas principais plataformas, estão séries de sucesso e filmes que ganham audiências cada vez maiores

POR MARCOS SANTUARIO

Em fevereiro de 2025, as plataformas de streaming no Brasil prometem variedade de lançamentos que pretendem agradar a todos os gostos. De séries que abordam questões sociais e culturais a filmes de ação e comédias divertidas, o mês está recheado de estreias imperdíveis para os assinantes de serviços como Netflix, Amazon Prime Video, Disney+ e Max.

Entre as grandes apostas do mês, sem dúvida, o destaque é o retorno da série "Sintonia", na Netflix. Criada por KondZilla, a série que aborda a vida de jovens da periferia de São Paulo, com foco na relação entre a música, o crime e o amor, volta para mais uma temporada com episódios que prometem aprofundar ainda mais os dilemas dos personagens.

Agora a ideia é explorar ainda mais questões ainda mais complexas da realidade social, como a ascensão do crime organizado, a luta pela sobrevivência e o papel da música como uma válvula de escape. A trama acompanha os jovens Doni, Nando e Rita, enquanto suas histórias se entrelaçam com a cultura do funk e a pressão das escolhas de vida que cada um deve fazer. A segunda temporada traz novos desafios, incluindo as consequências das escolhas feitas no passado e os dilemas que surgem com a tentativa de superar as adversidades. Com uma trilha sonora pulsante e personagens carismáticos, a série não só é um retrato da realidade das favelas paulistas, mas também uma reflexão sobre os caminhos de vida que se abrem (ou se fecham) para os jovens das periferias.

Outra novidade da Netflix é "Dia Zero", que faz a pergunta: como podemos encontrar a verdade num mundo em crise? E numa era cheia de teorias da conspiração e armadilhas? O elenco da série conta com os nomes de Robert De Niro ("O Irlandês"), Angela Basset ("Pantera Negra: Wakanda Para Sempre"), Lizzy Caplan ("Truque de Mestre 2"), Jesse Plemons ("Guerra Civil"), e outros nomes de destaque. A série vem pelas mãos de Eric Newman, o mesmo de "Bright", e Noah Oppenheim, de "Maze Runner: Correr ou Morrer".

O Amazon Prime Video, por sua vez, prepara para fevereiro de 2025 um combo de lançamentos que incluem tanto filmes quanto séries. Entre os lançamentos de peso, destaca-se a estreia do longa-metragem "O Último Alvo", novo filme de ação estrelado por Liam Neeson. Aos 72 anos, o ator interpreta um gângster idoso que luta para reparar seu relacionamento com os filhos distantes. Além de Neeson, o elenco conta com Ron Perlman ("Hellboy"), Yolonda Ross ("Amores Canibais") e Javier Molina ("Caminhos da Memória").

Já no Disney+, fevereiro reserva uma série de estreias. Uma delas é especialmente voltada para os amantes de ação. Trata-se de "Reacher", em sua terceira temporada. Nela, Jack enfrenta uma conspiração criminosa e vilões implacáveis. A série é baseada no livro "Persuader", de Lee Child.

Para quem prefere o universo dos doramas de fantasia a dica é "Newtopia". Na trama, os personagens precisam lidar com um surto de mortos-vivos e, ao mesmo tempo, um romance. Tem ainda a chegada de "Clean Slate", com tom de comédia e drama familiar. Criada por Norman Lear, acompanha Harry (George Wallace), dono de lava-rápido no Alabama, que vê a vida virar de cabeça para baixo com o retorno de seu filho, afastado há tempos.

Além disso, o Disney+ também traz a sequência do aclamado "Sexta-Feira Muito Louca", com as atuações de Lindsay Lohan e Jamie Lee Curtis. Também aposta na volta de "Demolidor", e o lançamento de "Thunderbolts". E o HBO chega forte em fevereiro com o lançamento, depois de duas temporadas extremamente aclamadas, de mais capítulos da série antológica "The White Lotus", criada por Mike White. O novo ano da obra dramática e cômica se passará na Tailândia, em um novo resort White Lotus, que receberá novos personagens e situações, no mínimo, peculiares. Vale a pena ficar de olho.

+ *programação*

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

PRÉ-ESTREIA

EMILIA PEREZ
LEGENDADO - Cineflix Total 2 (20h50), Cinemark Barra 8 (19h), Cinesystem Bourbon Country 1 (19h), GNC Iguatemi 3 (21h50), GNC Moinhos 3 (21h10), GNC Praia de Belas 6 (21h40), UCI Canoas 1 (21h05), UCI Canoas 6 (14h20).

ESTREIA

A VERDADEIRA DOR
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (18h45 - 21h), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h30 - 16h30 - 18h30), GNC Iguatemi 1 (22h), GNC Iguatemi 3 (15h - 17h), GNC Moinhos 1 (15h15 - 17h20), UCI Canoas 7 (19h55).

COVIL DE LADRÕES 2
DUBLADO - Cineflix Total 1 (18h50), Cinemark Canoas 2 (12h30 - 15h20 - 18h45 - 21h35), Cinemark Canoas 3 (19h50), Cinemark Ipiranga 3 (15h30 - 18h30 - 21h30), Cinemark Wallig 3 (12h30 - 15h30 - 18h30 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 1 (14h - 16h45 - 19h30), Cinesystem São Leopoldo 4 (17h10 - 19h45), GNC Iguatemi 2 (19h20), GNC Praia de Belas 3 (19h20), UCI Canoas 5 (13h45 - 16h35).
LEGENDADO - Cineflix Total 1 (21h30), Cinemark Barra 6 (12h20 - 15h20 - 18h15 - 21h15), Cinesystem Bourbon Country 3 (18h45 - 21h20). GNC Iguatemi 2 (21h55), GNC Praia de Belas 3 (21h50), UCI Canoas 5 (19h10).

CRÔNICA DE UMA RELAÇÃO PASSAGEIRA
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h).

KASA BRANCA
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (17h).

O HOMEM DO SACO
DUBLADO - Cineflix Total 3 (19h - 21h10), Cinemark Canoas 7 (18h30 - 20h50), Cinépolis João Pessoa 2 (18h - 20h15), GNC Praia de Belas 3 (17h10), UCI Canoas 3 (13h30 - 17h45),
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 1 (21h45), GNC Praia de Belas 2 (17h10).

O MARAVILHOSO MÁGICO DE OZ - PARTE 1
DUBLADO - Cineflix Total 3 (14h10 - 16h40), Cinemark Barra 7 (20h10), Cinemark Canoas 5 (13h10 - 15h40), Cinemark Wallig 2 (13h45 - 16h30), Cinépolis João Pessoa 3 (15h15 - 20h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (14h30 - 16h45), Cinesystem São Leopoldo 3 (13h - 15h10), GNC Iguatemi 2 (13h20 - 15h20), GNC Praia de Belas 2 (13h10 - 15h10), UCI Canoas 3 (15h30 -19h45).

SETEMBRO 5
LEGENDADO - Cinemark Barra 2 (14h20 - 19h15), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h45 - 16h45 - 21h30), GNC Moinhos 1 (13h10 - 19h20).

TRILHA SONORA PARA UM GOLPE DE ESTADO
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (18h45).

VIVA A VIDA
NACIONAL - Cinemark Canoas 5 (18h15 - 20h35), Cinemark Ipiranga 4 (18h15 - 20h40), Cinemark Wallig 1 (18h40 - 21h), Cinesystem Bourbon Country 3 (16h30), Cinesystem São Leopoldo 4 (13h), GNC Iguatemi 2 (17h20), GNC Iguatemi 5 (19h40), GNC Praia de Belas 6 (17h40 - 19h40), UCI Canoas 6 (19h35).

EM CARTAZ

A SEMENTE DO FRUTO SAGRADO
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (16h30).

AINDA ESTOU AQUI
NACIONAL - Cineflix Total 5 (14h20 - 17h10 - 20h), Cinemark Barra 5 (12h - 15h - 18h - 21h45), Cinemark Canoas 5 (15h - 18h - 21h15), Cinemark Canoas 6 (19h30), Cinemark Ipiranga 1 (14h50 - 17h50 - 21h), Cinemark Ipiranga 2 (19h), Cinemark Wallig 4 (14h45 - 18h - 21h15), Cinépolis João Pessoa 4 (15h - 17h50 - 20h45), Cinesystem Bourbon Country 7 (15h45 - 18h30 - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 1 (16h15 - 19h), GNC Iguatemi 3 (19h10), GNC Iguatemi 4 (21h), GNC Moinhos 2 (13h35 - 16h15 - 19h - 21h40), GNC Praia de Belas 1 (13h25 - 18h40 - 21h20), UCI Canoas 4 (16h10 - 19h).

AMEAÇA NO AR
DUBLADO - Cinemark Ipiranga 2 (22h), GNC Praia de Belas 3 (17h20).

ANORA
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (21h30), Cinemark Barra 7 (20h10), Cinesystem Bourbon Country 2 (18h45), Cinesystem Bourbon Country 6 (21h15), GNC Iguatemi 5 (21h40), GNC Moinhos 3 (13h20).

BABY
NACIONAL - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h30).

BABYGIRL
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (17h40), Cinesystem Bourbon Country 3 (14h10), GNC Moinhos 3 (18h45).

CHICO BENTO E A GOIABEIRA MARAVIOSA
NACIONAL - Cineflix Total 2 (13h30),Cinemark Canoas 1 (14h50), Cinemark Canoas 4 (12h40), Cinemark Ipiranga 4 (13h20 - 15h50), Cinemark Wallig 5 (12h), GNC Iguatemi 1 (13h15), UCI Canoas 4 (13h55).

CONCLAVE
DUBLADO - Cineflix Total 4 (18h40), Cinemark Wallig 2 (19h).
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (13h30 - 16h20 - 22h), Cinesystem Bourbon Country 6 (13h45 - 16h15 - 18h45), GNC Iguatemi 1 (17h15 - 19h35), GNC Moinhos 4 (14h - 16h30 - 19h10 - 21h30), GNC Praia de Belas 5 (19h30 - 22h), UCI Canoas 1 (16h20).

LUIZ MELODIA
NACIONAL - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h).

MARIA CALLAS
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (16h).

MEU BOLO FAVORITO
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (14h30).

MEU MELHOR AMIGO
NACIONAL - Cineflix Total 4 (14h), GNC Iguatemi 1 (15h15 - 17h25), GNC Praia de Belas 5 (17h25).

MOANA 2
DUBLADO - Cinemark Barra 2 (12h), Cinemark Canoas 1 (12h25), Cinemark Canoas 7 (16h), Cinemark Ipiranga 1 (12h20), Cinemark Wallig 5 (14h20), Cinemark Wallig 8 IMAX (12h40), Cinesystem São Leopoldo 4 (15h05), GNC Iguatemi 3 (13h), GNC Praia de Belas 3 (13h - 15h05).

MUFASA: O REI LEÃO
DUBLADO - Cineflix Total 2 (15h50 - 18h20), Cinemark Barra 4 3D DBOX (20h45), Cinemark Barra 4 DBOX (14h - 17h20), Cinemark Canoas 3 (14h20 - 17h), Cinemark Ipiranga 5 (13h - 16h - 21h45), Cinemark Wallig 1 (13h - 16h), Cinemark Wallig 8 IMAX (15h), Cinépolis João Pessoa 3 (17h40), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h - 16h25 - 19h), Cinesystem São Leopoldo 3 (17h20), GNC Iguatemi 4 (13h30 - 16h - 18h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (16h30), GNC Praia de Belas 4 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), UCI Canoas 2 (13h15 - 15h50 - 18h20 - 20h50).

NOSFERATU
DUBLADO - Cinemark Canoas 5 (20h15).
LEGENDADO - Cinemark Barra 2 (15h45), Cinemark Wallig 2 (21h45), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (19h), GNC Praia de Belas 1 (16h.

O AUTO DA COMPADECIDA 2
NACIONAL - Cinemark Barra 3 (14h45), Cinemark Ipiranga 5 (18h45), Cinemark Canoas 1 (17h30), Cinépolis João Pessoa 2 (13h), UCI Canoas 1 (18h45).

PADDINGTON - UMA AVENTURA NA FLORESTA
DUBLADO - Cineflix Total 4 (16h20), Cinemark Barra 3 (12h10), Cinemark Canoas 7 (13h30), Cinemark Ipiranga 3 (12h40), Cinemark Wallig 4 (12h20), Cinépolis João Pessoa 3 (12h45), Cinesystem Bourbon Country 7 (13h30), Cinesystem São Leopoldo 1 (14h), GNC Iguatemi 5 (13h10 - 15h25 - 17h30), GNC Praia de Belas 5 (13h15 - 15h20), UCI Canoas 1 (14h05).

SALÃO DE BAILE
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (19h).

SONIC 3 - O FILME
DUBLADO - Cineflix Total 1 (13h50 - 16h30), Cinemark Barra 1 (13h), Cinemark Barra 2 (16h45), Cinemark Canoas 6 (14h - 16h50), Cinemark Ipiranga 2 (13h40 - 16h20), Cinemark Wallig 5 (17h20 - 20h), Cinépolis João Pessoa 2 (15h30), Cinépolis João Pessoa 2 (12h30), Cinesystem São Leopoldo 3 (19h45), Cinesystem São Leopoldo 5 (13h15 - 15h30 - 17h45 - 20h), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (14h), GNC Praia de Belas 6 (13h20 - 15h30), UCI Canoas 7 (13h - 15h15 - 17h30).

ESPECIAL

SESSÃO VAGALUME
Cinemateca Capitólio
VIVA A VIDA É UMA FESTA (15h)

REEXIBIÇÃO SEVEN OS SETE CRIMES CAPITAIS
LEGENDADO - Cineflix Total 4 (21h20), Cinemark Barra 3 (20h30), Cinemark Wallig 8 IMAX (17h40 - 20h30), Cinesystem Bourbon Country 4 (20h30), GNC Moinhos 1 (21h20), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (21h30), GNC Praia de Belas 2 (21h10), UCI Canoas 6 (17h).

Cruzadas

www.arecreativa.com.br

Horizontais

1. Precisa de repouso.

2. Sinal de perigo / Uma constante matemática.

3. O meio do... duto / (Fig.) Partir em pedaços.

4. Abreviatura de senador / Um equino estriado.

5. Ave de guincho estridente, metálico.

6. Para a frente!

7. O patrimônio do Estado / O nióbio, em química.

8. Centopeia.

9. Tribunal de Contas / Mais adiante / Meio... palito.

10. Suga-se pelas narinas / História cheia de acontecimentos.

11. Modificar, eliminando as características originais.

12. Mudar o aspecto original de.

13. Estender ao comprido.

Verticais

1. Razão, motivo / Assenta-se nele o colchão.

2. Causar influência perniciosa a / (Pop.) Onde está?

3. O sódio, em química / Próprio para o mar / Espécie de banqueta estofada, baixa e larga.

4. Secretaria da Receita Federal / Como os trilhos das estradas de ferro.

5. A maior bacia hidrográfica do mundo / Tribunal Regional do Trabalho.

6. Tem um título a defender / Elem. pref.: metade.

7. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística / Neutralizar um golpe.

8. O estado com a ilha de Marajó / As mais famosas cataratas da América do Norte.

9. (Gír.) Agente de polícia / Fazer tremer.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1								■	
2							■		
3			■						
4				■					
5									■
6	■							■	
7							■		
8		■							
9			■			■			
10					■				
11									
12									■
13		■							

Sudoku

www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.

	1				5		2	4
	2			4	1		8	
					3	6		
4								
	9	7		2	4		5	
	8	3					4	6
9		1	7	8				2
			1	5	2		6	
6			4		9		1	5

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

Relação contratual inexistente no trabalho do freelancer
Instrumento do afinador de pianos
Nem, em inglês
Lugar de semáforos
"(?) do Sem-Fim", de Jorge Amado
A periodicidade do IPVA e do IPTU
Pole (?), forma de dança e ginástica
Aplicação de taxas sobre um produto
Harriet (?), escritora dos EUA
(?) Ney, cantora brasileira
(?) esportiva, jogo da CEF
Anão de cabelos vermelhos e pés ao inverso (Folcl.)
O Velho Lobo (fut.)
(?) Reich, a Alemanha nazista
Que ocasiona despesas
Titânio (símbolo)
Divertido; pitoresco (fig.)
Às (?): às escuras
Freio de (?), dispositivo de veículos
(?)-service, tipo de restaurante
"Programa", em PAC
Capital e maior cidade da Noruega
Firmou a primeira aliança com Deus
Líder religioso de comunidade judaica
(?) Howard, cineasta de "Anjos e Demônios"
Peça de encadernação de apostilas
Rebenta o milho da pipoca
(?)-parto, período de resguardo
(?) de Barcelos, suvenir português
Bom resultado
Objeto de reserva em restaurantes
Extintor de incêndio de carros
Ir
Osso longo e achatado, do tórax
Manifestação pública
Variedade de repolho
Meio de regulação térmica corporal
Quase, em espanhol
Tecnologia (abrev.)
Achava graça
Matemática (abrev.)
O contato direto do candidato com o potencial eleitor
Forma sincopada de "senhor"
Rua (abrev.)
Apanhe; remova
Arco, em francês
Feitio da argola

BANCO 3/abc — arc — nor. 4/casi — self. 5/cegas — dance — rubin.

61

TELEVISÃO DE DOMINGO

2 | RECORD GUAÍBA
07h00 - Santo Culto
08h30 - IURD
09h00 - Tri Legal Tchê
11h00 - Todo Mundo Odeia o Chris
11h30 - Eu, a Patroa e as Crian.
14h00 - Cine Maior
16h00 - Acerte ou Caia
18h00 - Campeonato Paulista - Guarani x Palmeiras
20h30 - Domingo Espetacular

CANAL 18 | RECORD NEWS
07h00 - Brasil Caminhoneiro
07h30 - Record News Séries
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado de Excelência
09h30 - Agro, Saúde e Coop.
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Mulheres Positivas
14h00 - Record News Repórter
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Invest.
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando os Bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Câmera Record
22h30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 - Pampa Show
09h00 - Programa Religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
17h30 - Geral do Povo
19h30 - João Kléber Show
22h00 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
07h00 - Pé na Estrada
07h30 - SBT Agro
08h00 - SBT Sports
09h00 - Notícias Impres.
10h00 - Na Beira do Fogo
10h30 - Masbah!
11h00 - Sorteio da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda a Roda
19h00 - Programa Silvio Santos

CANAL 7 | TVE
07h00 - Palavras da Vida
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Vale Agrícola
10h00 - Canto e Sabor do Brasil
11h00 - Alimentando a Alma
11h30 - Natureza Feminina
12h00 - Mashup à Brasileira
12h30 - 13 Canções para Entender o Samba
13h00 - Samba na Gamboa
14h00 - Israel Selvagem
15h00 - Interprograma
15h15 - Campeonato Paranaense - Santa Rosa x Paysandu
17h45 - Sessão de Cinema
19h30 - Imensidão Azul
20h30 - No Mundo da Bola
21h30 - Sobre Nós
22h00 - Canal da Quebrada
22h30 - Mitos Vivos

CANAL 10 | BAND
07h00 - Entre Amigos - Reprise
08h00 - Band Motores - Reprise
08h30 - Boca no Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
10h00 - Band Esporte - SP
10h30 - Viva Sorte
12h00 - Band Verão
13h00 - Show do Esporte
16h15 - Domingo no Cinema
18h00 - Planeta Selvagem
19h00 - Perrengue na Band
20h45 - Campeonato Carioca - Vasco x Portuguesa

CANAL 12 | RBS
06h45 - Globo Repórter
07h35 - Galpão Crioulo
08h05 - Auto Esporte
08h40 - Globo Rural
10h15 - Viver Sertanejo
11h10 - Esporte Espetacular
13h05 - Magnum P.I.
13h40 - The Masked Singer
15h10 - Botafogo x Flamengo
18h25 - Domingão com Huck
20h30 - Fantástico

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU

5	3	4	7	1	9	2	6	8
8	9	7	3	2	6	4	1	5
6	2	1	4	8	5	9	3	7
7	8	2	6	5	3	1	4	9
9	6	5	2	4	1	7	8	3
4	1	3	8	9	7	5	2	6
2	5	9	1	3	8	6	7	4
1	7	8	9	6	4	3	5	2
3	4	6	5	7	2	8	9	1

PALAVRAS CRUZADAS

		C			IN				B
C	H	O	R	A	D	E	I	R	A
	I	T			O	D		U	R
	P	A	R	TI	C	U	L	A	R
P	E	S	O		I	C			I
	R		B		L	A	BI	A	L
P	A	R	E	O		D		N	D
	T		R	E	C	O	R	D	E
D	I	E	T		A	R	A		CA
	V		D	E	L	A	T	O	R
D	I	R	E	T	O	S		R	V
E	D	E	N		PS		A	L	A
	A	D	I	C	I	O	N	A	L
	D		R	O	T	U	T		H
P	E	J	O	R	A	T	I	V	O

Compre pelo site ou pelo telefone
arecreativa.com.br 0800 035 1422

CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. ARDOSIA 2. CEREAL, GB 3. OM, ABUSAR 4. LEU, OMEGA 5. ASMATICO 6. SEMANA 7. PARADA PR 8. OCORRER 9. HN, IR, AND 10. GIBA, PSDB 11. ACONCAGUA 12. REITERAR 13. SEPARAR.

VERTICAIS: 1. ACOLA, PANGARE 2. REMESSA, NICE 3. OR, UMERO, BOIS 4. OEA, AMACIANTE 5. SABOTADOR, CEP 6. ILUMINAR, PARA 7. SECA, RASGAR 8. GAGO, PENDURA 9. OBRA, ARROBA.

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA
#FaçoCoquetel
ASSINE AGORA!
www.coquetel.com.br



Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br



Elias Barboza e Kiai Grupo lançam álbum

O bandolinista Elias Barboza e o Kiai Grupo lançam, no dia 13 de fevereiro, o álbum "Quarta Dimensão", com um show, às 20h, no Instituto Ling, dentro da programação do Porto Verão Alegre. O disco é o primeiro a unir o trabalho do músico porto-alegrense com o conjunto instrumental de Rio Grande, formado por Marcelo Vaz no piano, Dionísio Souza no baixo e Lucas Fê na bateria. O trabalho, com 10 faixas inéditas, transita por diversos ritmos, como o baião, samba, frevo, choro e jazz, em um encontro inusitado entre um bandolim chorão contemporâneo e um grupo vanguardista de jazz. "A Quarta Dimensão é a dimensão espiritual, onde preponderam as formas pensamento, o espírito, onde a matéria é sutil. É exatamente para esse lugar desconhecido que caminho neste disco, levando apenas meu bandolim, composições e vivência dentro do choro, com a coragem de me reinventar ao lado de um grupo que trabalha com o transcendental e que impressiona com a unidade e naturalidade que trazem a improvisação, a harmonia, o contraste e a polirritmia", adianta Elias Barboza.

Os ingressos para o show podem ser adquiridos no site portoveraoalegre.com.br ou diretamente na recepção do Instituto Ling (João Caetano, 440). Também no dia 13 de fevereiro, o álbum será lançado gratuitamente, em todas as plataformas digitais. O pré-save da obra pode ser feito pelo seguinte link: onerpm.link/179140594025.

CLEDERSON BONATTO / DIVULGAÇÃO / CP



O bandolinista Elias Barboza e o Kiai Grupo lançam, no dia 13 de fevereiro, o álbum "Quarta Dimensão" com show, às 20h, no Instituto Ling, dentro da programação da 26ª edição do festival Porto Verão Alegre.

ADRIELE MOTTA / DIVULGAÇÃO / CP



Projeto Pipa Parade segue até o dia 7 de março, com 30 artistas transformando pipas de vinho em obras de arte distribuídas em 10 cidades da Serra Gaúcha

Pipa Parade na Serra Gaúcha

A Vinícola Luiz Argenta, em Flores da Cunha, e duas unidades da SIM Rede de Postos, uma em Flores da Cunha e outra em Bento Gonçalves, são mantenedoras do projeto Pipa Parade e, até 7 de março, acolhem criações artísticas feitas em pipas de vinho que convidam a descobrir e vivenciar a cultura da Serra Gaúcha.

A iniciativa reforça o vínculo entre enoturismo e arte, proporcionando experiências diferenciadas a visitantes e residentes, homenageando os 150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul. As obras disponíveis são "Instinto da Terra", de Belle Foliatti; "Frutos da Terra", de Tiago Gregorio; e "Caminhos de Baco", de Geraldo Markes. Com organização da Wine Locals e curadoria artística de André Venzon, a ação reúne 30 artistas que transformaram pipas de vinho em obras de arte, distribuídas em 10 cidades da Serra Gaúcha. Mais pelo Instagram @pipaparade.

Bolsas para o audiovisual brasileiro

O Projeto Paradiso, instituição reconhecida pela dedicação ao fortalecimento do audiovisual brasileiro, anunciou que oferecerá 20 Bolsas Paradiso neste ano. O programa visa a impulsionar a qualificação e inserção de talentos no mercado internacional, pelo apoio direto à formação de profissionais nas áreas de roteiro, direção, produção e distribuição. As bolsas contemplarão profissionais selecionados para programas na Europa, América Latina, Estados Unidos e África. O programa Residências trará diversas iniciativas voltadas para o desenvolvimento de longas de ficção. Mais: projetoparadiso.org.br.

Roteiro

ARTES VISUAIS - Neste domingo, feriado de 2 de fevereiro em Porto Alegre, a Fundação Iberê (avenida Padre Cacique, 2000), bairro Cristal, terá entrada gratuita. O público poderá visitar as exposições que ocupam os quatro andares: "Iberê 110 Anos – Minha Restinga Sêca", "Iberê Camargo – Território das Águas", "35ª Bienal de São Paulo – coreografias do impossível – Itinerância Porto Alegre" e "Un lento venir viniendo. Capítulo III", com obras do colecionador argentino Alec Oxenford.

SAMBA - A partir do meio-dia, o samba vai embalar um almoço especial no Don Dieguito, localizado na rua Olavo Bilac, 243, em Porto Alegre. Paulinho Parada e Samba da Velha Guarda apresentam ao público uma celebração musical que vai até 14h30min, com um time de peso: Alemão Charles no cavaco, Toninho da Cuíca, Marcelo Pinto no pandeiro, Paulinho Parada no violão de 7 cordas e participação especial de Edson Fagundes. O projeto Samba da Velha Guarda é fruto de sua pesquisa com griôs da música local. O repertório valoriza o samba sul, como composições da Praiana, além de canções de Ziláh Machado, Nêgo Izolino, Durque Costa Cigano e Luiza Hellena.

INFANTIL - Um espetáculo que promove uma experiência interativa. Essa é a proposta de "Era Uma Vez Adventure", que ocorre em uma área de 300m² no primeiro andar do Bourbon Shopping Country (Tulio de Rose, 80), de sextas a domingos, até 23 de fevereiro. Ao longo de aproximadamente 60 minutos, o público ajuda Peter Pan e Sininho a salvar as princesas de uma antiga maldição que assola o Vale Encantado, enfrentando os vilões Malévola e Capitão Gancho. Hoje sessões às 14h30min, 16h30min e 18h30min. Ingressos disponíveis na plataforma Uhuu.

FEIRA - Neste 2 de fevereiro, a rua Bento Figueiredo, no coração do bairro Bom Fim, será palco do Festival Realiza Mulher Cervejeira, um evento que une cultura cervejeira, artesanal, arte, moda, gastronomia e música ao vivo. O festival acontece das 11h às 21h. Haverá show musical ao vivo de Roberta Moura e do Trio Mandê. Para os amantes da dança, a performance única de Igah Hamaad reúne arte e movimento.

COMÉDIA - "Los Quatro por Quatro" é uma comédia teatral que tem apresentação neste domingo no Bar do Nito (Lucas de Oliveira, 105), às 20h. Com direção de Néstor Monasterio, o grupo Los 4 exibe com humor quatro textos que retratam um cotidiano politicamente incorreto. O elenco conta com Heloisa Palaoro, Yve Machado, Fernando Waschburger e Néstor Monasterio.

SUSPENSE - "O Assassinato de Santiago" (foto), com autoria e direção de Dennys D´Almeida, integra a programação do Porto Verão Alegre. Este espetáculo é um thriller de dramaturgia gaúcha que transforma o espectador em detetive na resolução de um caso criminal. O empresário Santiago Aguirre promove uma reunião para fazer um comunicado importante e nesta mesma noite é assassinado. Um dos convidados é o assassino. Começa uma corrida contra o tempo, a fim de descobrir quem matou Santiago. A sessão ocorre Teatro Oficina Olga Reverbel, dentro do complexo Multipalco Eva Sopher, às 19h.

ALEX RACOR / DIVULGAÇÃO / CP



GRAMMY - A 67ª edição do Grammy ocorre neste domingo em Los Angeles (EUA). A cerimônia da premiação musical será transmitida ao vivo e com exclusividade pela TNT e pela Max, a partir das 22h.

CR
correio do povo rural
rural@correiodopovo.com.br
Ano:42 Número: 2.165

LEONARDO HOSTIN/EMBRAPA/DIVULGAÇÃO/CP



Carne bovina com identidade mapeada

Pesquisa em desenvolvimento pela Embrapa Pecuária Sul, em Bagé, pretende identificar as características da proteína produzida no Rio Grande do Sul para preencher as lacunas de informação que hoje impactam o consumo

POTI SILVEIRA CAMPOS

Preocupada com o que considera ser desinformação sobre o consumo de carne bovina, a pesquisadora Elen Nalério, da Embrapa Pecuária Sul, deu início a um projeto que deverá resultar, na prática, em ampla caracterização da proteína oferecida pelo Rio Grande do Sul, revelando sua composição e propriedades nutricionais. O trabalho, em fase inicial, tem previsão para ser concluído num prazo de três anos. Elen, ao classificar o esforço como "desafiador", avalia que uma eventual prorrogação ampliaria o período para quatro anos. Mais de duas dezenas de profissionais estão mobilizadas para o estudo, que levará em conta os sistemas de produção e o território em que ocorrem para identificar o que a Embrapa chama de "impressão digital" da carne bovina do Estado. O financiamento se dá com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs), por meio do programa Pesquisador Gaúcho.

De acordo com Elen, a maioria dos envolvidos é vinculada à própria Embrapa Pecuária Sul. A médica veterinária aponta a contribuição de uma equipe da área de matemática da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), "que vai nos ajudar na parte de inteligência computacional", além de colegas da engenharia de alimentos e de física. Da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), somaram-se especialistas em química de alimentos. O grupo inclui pesquisadores da Universidade Federal de Lavras (MG), "que fazem a parte de estatística dos dados e delineamento experimental. E temos ainda colegas da Embrapa Gado de Leite, na parte de desenho experimental", esclarece Elen. As ferramentas principais são oriundas da área da metabolômica, ciência de ponta que permite conhecer a fundo o sistema biológico dos animais. Vinculada à Embrapa há 15 anos, Elen revela que se dedica à pesquisa de alimentos desde a graduação pela UFPel concluída em 2005.

"Tenho percebido que as pessoas estão deixando ou querendo deixar de consumir carne por preocupação com a própria saúde. Em alguns países, existem guias alimentares, se não me engano Estados Unidos é um deles, onde há recomendação da substituição linear, ou seja, de substituição de, por exemplo, cem gramas de proteína animal por cem gramas de proteína vegetal", diz Elen, sobre a inspiração para a elaboração do projeto. Conforme a médica veterinária, a preocupação com tais recomendações e restrições alimentares é compartilhada com a comunidade científica. "Há vários estudos demonstrando que um produto não substitui o outro", afirma.

Elen percebe haver um senso comum de que "comer carne faz mal à saúde". Essa compreensão é muitas vezes sustentada por documentos como a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. "A tabela tem uma amostragem fraca, baseada em 12 carcaças bovinas, que não refletem os sistemas produtivos brasileiros", explica. Segundo a pesquisadora, o contrafilé, que é o músculo de eleição da tabela, consta com 12% de gordura e seria proveniente de animais criados em confinamento. "Os dados da Embrapa mostram que animais que pastejam têm 3% de gordura. Muda a composição da carne. Muitas das comparações nutricionais utilizam, como base, dados americanos e europeus. São sistemas produtivos e carnes totalmente diferentes do que temos aqui", diz Elen.

Intitulado "Prospecção nutricional e metabolômica da carne bovina produzida em sistemas pecuários modais do Rio Grande do Sul e seus potenciais impactos na saúde humana", o projeto considera a premissa de que diferentes sistemas produtivos, formas de criação, intensidades de produção, solo, raça, entre outros fatores, interferem nos sistemas biológicos dos animais e, por consequência, na carne produzida. "Queremos demonstrar a real qualidade do nosso produto, quais são os compostos, os metabólitos que se formam durante a vida do animal para, quem sabe, interferir em políticas públicas e desmistificar essa questão da carne", afirma Elen.

As etapas

ELEN NALÉRIO/ARQUIVO PESSOAL /CP



Como será realizada a pesquisa:

- O projeto identificará os sistemas de produção de gado de corte predominantes no Rio Grande do Sul. Serão selecionados entre três e cinco modais, analisando detalhadamente as características da carne.
- Amostras de carne serão coletadas junto a frigoríficos no dia do abate dos animais. Uma porção entre a 11ª e a 13ª costelas, correspondente ao músculo Longissimus dorsi (o contrafilé), será coletada para a realização das análises físico-químicas, de ácidos graxos, vitaminas e minerais e metabolômica.
- As ferramentas de metabolômica possibilitarão chegar a uma sinopse bioquímica de um sistema biológico, investigando, por exemplo, as relações e o impacto do sistema produtivo na qualidade do produto final. A técnica permite apontar os diferentes metabólitos formados na carne durante a vida do animal.
- A inteligência computacional oferecerá o desenho de modelos com as características avaliadas em cada sistema de produção. Um banco de dados reunirá as informações coletadas (tipo de solo, região, sistema produtivo, tipo de alimentação do animal, idade de abate, etc), além de dados obtidos em laboratório nas análises das amostras de carne.
- De posse dos dados, haverá um processo de aprendizado de máquina com o objetivo de desenvolver algoritmos e modelos capazes de estabelecer padrões nutricionais vinculados ao ambiente produtivo.
- Os padrões serão utilizados para estimar o perfil nutricional, além de determinar os benefícios à saúde e o potencial da carne para suprir necessidades de consumo diário de proteínas e outros nutrientes.

Fonte: Embrapa Pecuária Sul

Show Rural Coopavel abre calendário de feiras

Agronegócio nacional encontra-se em Cascavel, no Oeste do Paraná, entre os dias 10 e 14 de fevereiro, quando serão apresentadas tecnologias e inovações desenvolvidas para o setor que estarão em evidência em 2025

Participação qualificada de empresas e instituições, conforto para o público visitante e sustentabilidade estão entre as principais preocupações dos organizadores do da 37ª edição do Show Rural Coopavel 2025. O evento, sob o tema "Nossa natureza fala mais alto", ocorre em Cascavel, no Oeste do Paraná, entre os dias 10 e 14 de fevereiro, abrindo o calendário anual dos grandes encontros do agronegócio brasileiro. Muito além das declarações de propósitos, iniciativas desenvolvidas nos últimos meses confirmam as intenções dos promotores.

Dilvo Grolli, presidente da Coopavel, a cooperativa paranaense que empresta o nome e que realiza os esforços para tornar o Show Rural uma realidade, garante que a fila de inscrições de expositores soma mais de 730 solicitações, das quais pelo menos 600 serão atendidas. "Nosso objetivo é colocar empresas do agronegócio com a maior representação tanto do Brasil como no mundo. A cada ano, há uma triagem de empresas pelo que apresentam de novidade e aquilo que têm no portfólio", explica.

Para assegurar a pretendida oferta de conforto ao público visitante, a organização desenvolveu algumas das mais notáveis inovações do Show Rural. Em 2024, o evento atraiu 391 mil pessoas. Para 2025, Dilvo diz que o foco não é bater recorde e calcula receber 360 mil visitantes. "Embora tenhamos uma programação para mais de 400 mil pessoas, queremos proporcionar um bom atendimento", afirma, antes de começar a destacar o que foi feito para tanto. "Ampliamos o restaurante e o número de banheiros, foi ampliado o número de ruas asfaltadas, foi ampliado o número de ruas cobertas, há um estacionamento novo e exclusivo para ônibus", resume. A área total da feira atinge 720 mil metros quadrados.

O novo estacionamento ocupará uma área de quatro hectares ao lado do parque onde acontece o Show Rural. "Há muito tempo pensávamos nesse projeto que, felizmente, agora sai do papel. Com esse novo estacionamento, haverá mais comodidade e ainda mais segurança na recepção às comitivas que, do Brasil e exterior, vêm a Cascavel conhecer as novidades dos nossos expositores", diz o coordenador-geral da feira, Rogério Rizzardi.

Além de área específica para ônibus, o estacionamento de veículos foi ampliado. A capacidade subiu de 14 mil para 17 mil vagas, que, assim como o acesso ao evento, são disponibilizadas gratuitamente aos visitantes. "Não cobramos pelo acesso ao parque nem para o estacionamento. Esse é um diferencial enorme que o Show Rural oferece, facilitando em muito o desejo de quem quer vir a Cascavel", destaca Rizzardi. Ao lado de Dilvo, o coordenador-geral é um dos pioneiros na organização da feira, e hoje gerencia um contingente de cerca de cinco mil trabalhadores que se forma para concluir a montagem das estruturas nas últimas semanas antes da abertura dos portões.

Na avaliação dos organizadores, o restaurante do Show Rural é agora um dos maiores ambientes gastronômicos do Brasil e da América Latina. Até o ano passado, a capacidade de atendimento simultâneo era de quatro mil pessoas, mas em 2025, com área aumentada, o número subiu para cinco mil pessoas que poderão ser servidas ao mesmo tempo. A estimativa é de fornecer 45 mil refeições por dia. O número de bufês aumentou de oito para 15. "Como as pessoas podem se servir dos dois lados de cada um deles, teremos 30 bufês disponíveis", calcula a nutricionista responsável pelo restaurante do Show Rural, Ediselma Waschington de Oliveira, que comanda uma equipe de cerca de 350 pessoas destacadas para o preparo do cardápio nos cinco dias do evento. Também o horário de atendimento do local foi expandido em 30 minutos diariamente, com a casa recebendo a clientela durante cinco horas ininterruptas.

O valor da refeição é de R$ 64, e R$ 6 a bebida. O cardápio, que muda todos os dias, inclui saladas, massas, carnes e sobremesa. A compra do tíquete é feita no próprio parque. Além disso, há lanchonetes e quiosques distribuídos pela área que servem lanches, refrigerantes e sorvetes. É proibida a comercialização e o consumo de bebida alcoólica.

Dilvo prevê que o Show Rural 2025 terá grande perfomance nas áreas de sementes, insumos e máquinas agrícolas, ainda que relatório da Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores (Anfavea) indique que 2024 tenha sido encerrado com quedas de 54,2% na venda de colheitadeiras e de 15,2% de tratores. O dirigente acredita que fabricantes e produtores rurais encontrarão uma forma de equilíbrio entre oferta, ou mais especificamente, entre preço e demanda. "Acho que todos eles vão encontrar o caminho para que a vida continue e a vida vai continuar. Pode ter certeza. Tem máquina que custa R$ 1,2 milhão e tem a similar, de uma marca não tão conhecida, que custa R$ 800 mil", diz.

Por fim, Dilvo Grolli acrescenta a possibilidade de bom desempenho na área de bioinsumos e de produtos orgânicos. "É uma tendência mundial que está passando para as grandes culturas como soja, milho, trigo, feijão e arroz. A tendência que estava nas frutas e hortaliças está indo também para as grandes plantações do Brasil", analisa. Conforme o presidente da Coopavel, as lavouras de grãos do país hoje exigem um gasto anual de R$ 85 bilhões em produtos químicos. "Com produtos biológicos, estimamos que o gasto seria de R$ 10 bilhões a R$ 12 bilhões por ano, mas há projeções de chegar entre R$ 30 bilhões e R$ 40 bilhões até o ano de 2030. Isso vai depender das indústrias e vai depender também da aceitação dos produtores rurais pela eficiência desses produtos no campo", conjetura. Em 2024, o Show Rural resultou num faturamento de R$ 6,1 bilhões.

ARQUIVO AEN / DIVULGAÇÃO / CP



Várias áreas do parque onde acontece o show rural foram ampliadas, entre elas o restaurante, que poderá atender cinco mil pessoas simultaneamente, servindo uma média de 45 mil refeições dia, oferecidas em 15 bufês, oito a mais que os que estavam disponíveis na edição passada

LUCIMAR NOVAES DA SILVA / COOPAVEL / DIVULGAÇÃO/CP



Estrutura para reciclar resíduos do evento

Com o investimento de R$ 1,2 milhão, a Coopavel construiu um galpão onde serão coletadas, separadas, prensadas e distribuídas 240 toneladas de resíduos como papel, plástico, metais e restos de alimentos

Um dos principais investimentos do 37ª Show Rural Coopavel em sustentabilidade foi a construção de uma estrutura permanente para triagem de resíduos sólidos. Com 1,2 mil metros quadrados, a obra de engenharia civil e a aquisição dos equipamentos necessários para a operação de coleta, separação, prensagem e distribuição dos materiais demandou a aplicação de R$ 1,2 milhão. A previsão da coordenadora de Meio Ambiente do Show Rural, Lucimar Novaes, é de que sejam recolhidas 240 toneladas de resíduos sólidos nas três etapas do evento – montagem, os cinco dias de realização da feira e a desmontagem. A estimativa considera o volume gerado na edição de 2024 da feira, que também contou com a ação de reciclagem, mas em espaço improvisado.

"A prática de coletar, segregar, reutilizar, reciclar e dispor corretamente os resíduos é essencial para minimizar impactos ambientais, proteger a saúde pública e promover a sustentabilidade. Essa gestão também agrega excelência ao evento, gerando renda e estimulando a economia circular", diz Lucimar Novaes, que é engenheira ambiental.

A coordenadora ressalta que o investimento, sem retorno financeiro direto para o evento ou para a Coopavel, oferece muito ganho indiretamente. "Principalmente com relação à responsabilidade da cooperativa, de dar o destino adequado a esse material. É um investimento necessário" afirma.

Na última semana de janeiro, ainda durante o período de montagem das estruturas da feira, o galpão acumulava os primeiros fardos, com resíduos de papel, papelão, plásticos, madeiras, metais e restos de alimentos. Durante a feira tecnológica, o elevado número de visitantes intensifica a geração de materiais que precisam de correta destinação, resultado do consumo de alimentos e outros serviços no parque. Na etapa de desmontagem, a produção de resíduos permanece significativa até que os 720 mil metros quadrados da feira estejam completamente limpos.

"A iniciativa tem impacto social significativo, gerando empregos diretos e indiretos", explica a engenheira ambiental. A separação de materiais recicláveis fomenta a economia circular e reduz o volume de resíduos enviados aos aterros sanitários, diminuindo a poluição e a extração de novos recursos naturais. A equipe envolvida na coleta e triagem soma cerca de 90 pessoas, de acordo com Lucimar. "Temos equipes designadas para fazer o trabalho de coleta. Desde agora, na montagem. Na semana do evento, aumenta o número de equipes", diz a coordenadora.

COOPAVEL, FUNDADA EM 1970, TEVE ALTA DE 85,75% NO LUCRO DE 2024

Cooperativa anfitrião do Show Rural, há 37 edições, a Coopavel encontrou na diversificação de atividades o caminho para assegurar um faturamento estável e lucros em dobro. O movimento aconteceu em um momento, como define o presidente da entidade, Dilvo Grolli, especialmente desafiador. Para Grolli, recessão, alta da taxa de juros, riscos e instabilidade climática constituem ameaças importantes no atual cenário do agronegócio, mas, ainda assim, há boas oportunidades de crescimento na cadeia produtiva. A considerar os números apresentados na assembleia geral da organização, no último dia 22 de janeiro, a cooperativa paranaense está sabendo aproveitar com habilidade as ocasiões.

A Coopavel fechou 2024 com faturamento de R$ 5,32 bilhões, o que significa um acréscimo de 1,5% sobre os R$ 5,24 bilhões obtidos no ano anterior. O lucro foi 85,75% maior do que em 2023, passando de R$ 66 milhões para R$ 122,6 milhões. Os investimentos somaram R$ 250 milhões, 5,5% a menos do que os R$ 264,3 milhões do período anterior. No quadro social, o número de cooperados passou de 7,4 mil para 7,6 mil. O de funcionários, de 6,9 mil para 7,2 mil. A Coopavel conta com 33 filiais e está presente em 21 municípios, no Oeste e Sudoeste do Paraná. Para 2025, Dilvo Grolli prevê chegar aos R$ 6,2 bilhões de faturamento, apoiado, principalmente nas atividades das agroindústrias da cooperativa.

A renda da entidade está distribuída entre a produção de grãos, insumos, frangos, suínos e 18 estruturas industriais, acompanhando um fenômeno muito típico do sistema de cooperativas do Paraná. De acordo com o presidente da Ocepar, a organização das cooperativas do Paraná, Roberto Ricken, 64% das safras do estado são recebidas pelas entidades, que contam com uma rede de 143 agroindústrias atualmente em atividade. "No balanço de 2023, fomos severamente afetados pelos valores das carnes. Em 2024, recuperou-se os valores da carne e melhorou a margem da cooperativa. Carne e, também, os insumos, que se tornaram mais competitivos", responde Dilvo, ao ser questionado sobre o crescimento do lucro no ano passado.

Presidente da Coopavel desde 1995 (e que deve permanecer no cargo até 2027), Grolli explica que a diversificação das atividades teve início ainda nos anos 1980. Fundada em dezembro de 1970, por um grupo de 42 agricultores, a Coopavel atuava com grãos. Na década seguinte, ocorreu o primeiro investimento em um frigorífico, com a aquisição de uma empresa do setor.

Em 1982, a cooperativa implantou uma indústria para produção de óleos. Nos anos 1990, além de ampliar a presença no segmento de carnes de aves e de suínos, passou a se dedicar a fertilizantes.

"Se criou uma alternativa de rentabilidade para a cooperativa e de melhor performance em faturamento, com a mesma alternativa sendo compartilhada com os produtores rurais", afirma o presidente da Coopavel, referindo-se ao processo histórico. "Agora, a partir dos anos 2000 para cá, as cooperativas também começaram a produzir muito peixe. Esta história é a mesma coisa do valor agregado que aconteceu lá nos anos 1980 com o frango e com o suíno. Essa é a evolução para que o cooperativismo tenha uma sinergia com os produtores rurais", acrescenta.

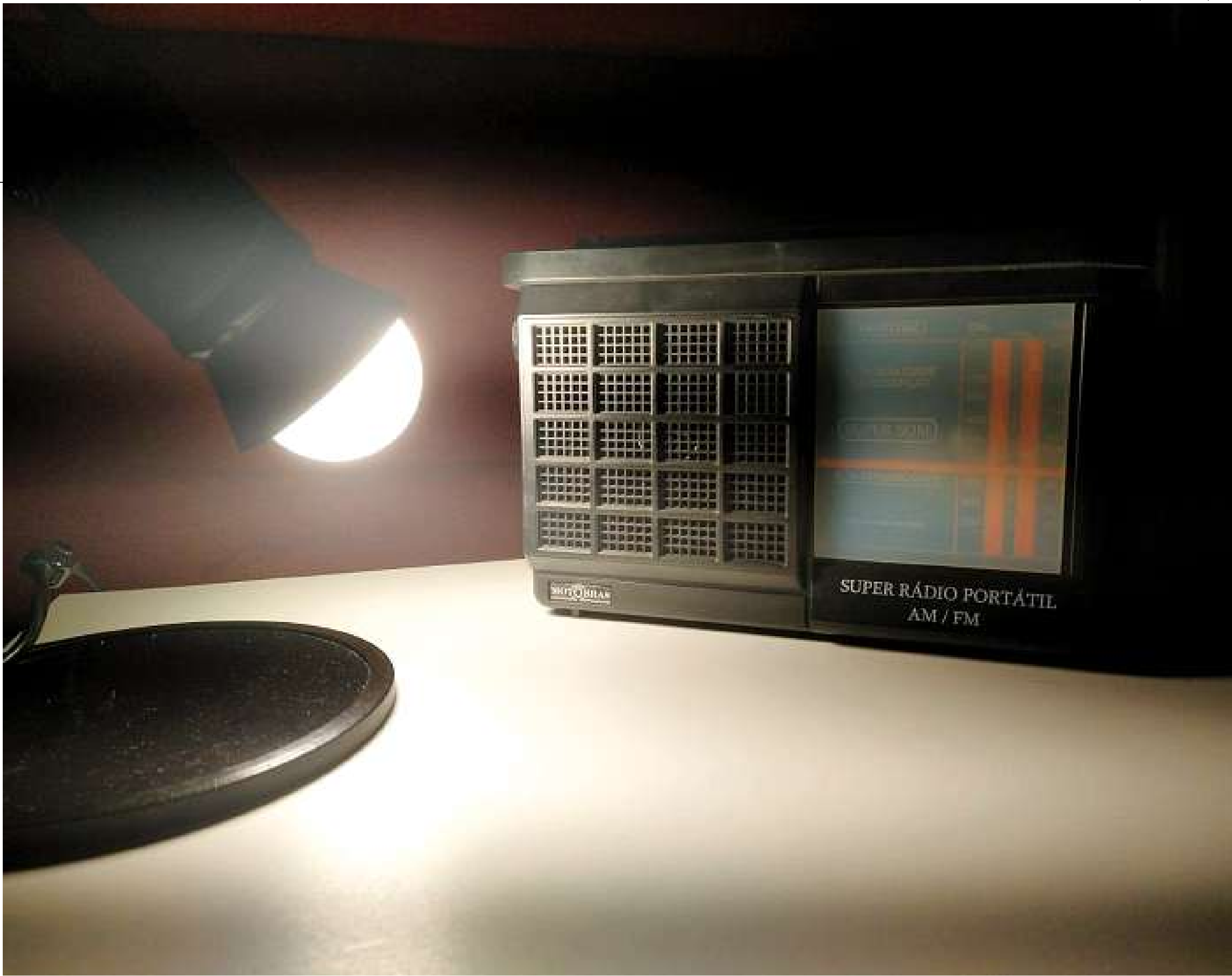
Eufrázio



CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



Uma oração para Rosina Cassol

Desde que as "Campereadas" começaram a ser publicadas, em agosto de 2009, são muitas as manifestações de reconhecimento e carinho que recebo de leitores e leitoras. Nesses quase 16 anos contando causos, crônicas e contos campeiros, fomos ganhando prestígio junto às pessoas de todos os quadrantes do Estado e fora dele. Para retribuir mandam mensagens – algumas delas são publicadas eventualmente no espaço do leitor –, mimos e, por outras vezes, homenagens inusitadas e surpreendentes. Teve o caso de uma colega jornalista que, com o falecimento do pai, confiou a mim a guarda do acervo literário, uma fantástica biblioteca de obras regionalistas. Recebo facas, pacotes de erva-mate, livros e outros presentes com muito respeito e orgulho.

O mais recente mimo foi um rádio que pertencera a dona Rosina Cassol, que faleceu aos 92 anos no dia 2 de janeiro de 2024. Suas filhas Ivone (jornalista) e Rosangela (fisioterapeuta) decidiram que aquele rádio que dona Rosina escutava os jogos do seu time do coração, o Inter, nas tardes de domingo, deveria ficar comigo. Lembro que segurei a sacola tremendo e fui abrindo devagar, pensando nos gols do Fernandão, no gol do Gabiru no Mundial de Clubes. Ah, dona Rosina, olhando para o aparelho, pensei nas alegrias e nas tristezas que ele irradiou, no tão simbólico que ele é. Recordei de meu rádio Philips, das minhas já tão distantes tardes domingueiras, sintonizado na velha Rádio Guaíba, com a nostálgica companhia de Milton Ferreti Jung, Lauro Quadros, Ruy Carlos Ostermann, João Carlos Belmonte e Armindo Antônio Ranzolin. Eram goleiros maravilhosos, meio-campistas habilidosos e artilheiros inesquecíveis daqueles anos da infância.

Tomara, dona Rosina, que este rádio traga-nos as alegrias futebolísticas que estão nos faltando nesses anos de seca de títulos. Juro que vou lembrar-me da senhora, que torcia, que rezava com fé pelo seu Colorado. Rosina, até sair de sua terra natal, Três de Maio, para casar com o comerciante Angelo Cassol, se chamava Rosa Benedetti. Foi no cartório que descobriu seu nome verdadeiro. Teve nove filhos e viu três deles partirem antes dela. Quando completou 80 anos, veio morar na Capital, mais perto das filhas e do Inter. Em 2014, viveu uma das maiores emoções da vida, quando assistiu ao vivo, a reinauguração do Estádio Beira-Rio. Gostou do jogo nas arquibancadas, porém preferia escutar as transmissões em sua cozinha, nem mesmo pela televisão, "para não sofrer muito", seguir fazendo suas tarefas domésticas, e recebendo os filhos e netos com um bela e saborosa polenta.



Durma em paz, dona Rosina, descanse depois de tanto lidar. Nós que aqui ficamos, estaremos firmes, segurando firme a lança e o cabo da adaga, preservando seu nome e sua memória.

Durma em paz, dona Rosina, descanse depois de tanto lidar. Nós que aqui ficamos, estaremos firmes, segurando firme a lança e o cabo da adaga, preservando seu nome e sua memória. E a partir de agora, todos os jogos importantes do Inter – espero que eles venham – torcerei como a senhora, na cozinha, de rádio ligado e coração na mão. Se a situação ficar "hosca", se faltar um gol, se ocorrer um pênalti, ou algo assim, acionarei seus préstimos, a senhora que sempre foi tão religiosa deve ter algum contato com Nosso Senhor.

Neste caso, vou invocar por sua ajuda, já que estás vivendo no Céu. E quando se lembrar, depois de abençoar sua gente, inclua no final de suas orações este bolicheiro já cansado de tantas jornadas, este guri de cabelos brancos que às vezes chora escondido pelos cantos por ver tanta miséria e injustiça. Olhe, Rosina, estou aqui, mateando e escutando rádio.

Notas

Horas-máquina têm renovação prorrogada

■ A Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) publicou, prorrogou do edital de horas-máquinas para os municípios em situação de emergência, em razão das enchentes de maio. O prazo final é o dia 4 de março para que as prefeituras façam a adesão. A ação visa a recuperação de estradas e vias rurais nos locais mais atingidos pelas inundações.

Desconto em juros para práticas sustentáveis

■ Médios e grandes produtores rurais que comprovarem a adoção de práticas produtivas sustentáveis, por meio de certificações válidas e ativas, poderão obter uma redução de 0,5 ponto percentual na taxa de juros de custeio. A medida foi implementada pela Resolução do Conselho Monetário Nacional (CMN) nº 5.152, publicada e tem como objetivo estimular a sustentabilidade.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	92,00	98,04	103,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,79	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	9,92	10,60
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,13	11,50
Feijão	saco 60 kg	150,00	232,50	450,00
Milho	saco 60 kg	64,00	67,45	76,00
Soja	saco 60 kg	123,00	126,50	132,00
Suíno	kg vivo	5,55	6,15	6,45
Trigo	saco 60 kg	64,00	65,93	67,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,63	10,50

Semana de 27/01/2025 a 31/01/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	11985,8
Feijão	3.249,3	3.401,7
Milho	115.722,8	119.552,1
Soja	147.382,0	166.328,4
Trigo	8.807,3	8.889,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.766,1
Feijão	2.856,3	2.907,1
Milho	21.058,5	20.982,6
Soja	46.029,8	47.369,8
Trigo	3.068,0	3.061,7

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.255,20
Feijão	71,7	76,0
Milho	4.850,3	4.296,00
Soja	19.652,0	20.340,10
Trigo	4.187,0	3.913,00

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	988,0
Feijão	48,5	49,4
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.339,0

Dados do 4° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab